MIXER s.r.l. - Via dell'Industria, 2 - 36047 MONTEGALDA (VI) - Tel. 0444/737020 - Fax 0444/636499 - www.mixerit.com

ASM / RS

pétrin à spirale autobasculant sur diviseur

100 130 160
200 250 300

Economie de temps et de travail

Pétrissage de qualité

Fiabilité

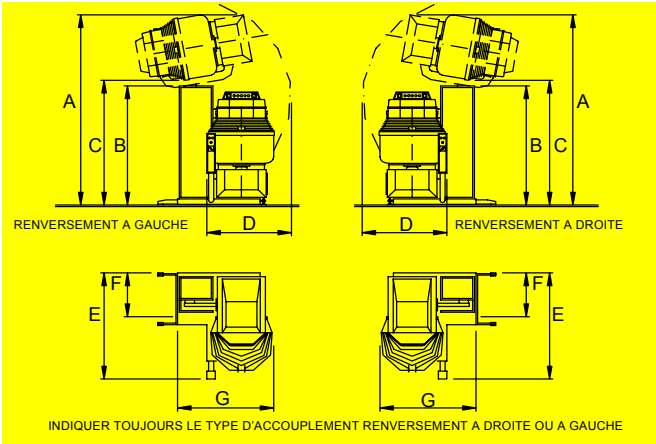
Le système ASM/RS MIXER offre une réponse efficace à l'artisan boulanger et pâtissier dont les volumes de production et la variété de produits augmentent, lui permettant de répondre aux problèmes logistiques y afférents.
Le système ASM/RS se compose d'un élévateur à encombrement réduit appliqué à un pétrin à spirale de la ligne ASM qui permet de simplifier le déversement de la pâte dans la trémie de la découpeuse ou de toute autre machine placée en aval.
Ce qui permet de récupérer du temps et de gagner, dès lors, en efficacité vu qu'il n'est plus nécessaire d'extraire manuellement la pâte de la cuve.
Le pétrin en question est le pétrin ASM qui a désormais fait ses preuves: il s'agit d'un pétrin à cuve fixe avec deux vitesses de rotation de la cuve et deux vitesses de rotation spirale, indépendantes entre elles présentant en outre une inversion du mouvement de la cuve.
MIXER propose une **deuxième vitesse pour la cuve** dans le but d'offrir à l'artisan expert et exigeant un ample éventail de pétrissages possibles. Une solution à essayer. Nous avons reçu les échos flatteurs des artisans qui, ayant essayé la deuxième vitesse, y renoncent difficilement.
ASM avec dispositif d'inversion du sens de la cuve: pour travailler de manière homogène et fine même des faibles débits de pâte.

FIABILITE
Des pétrins fiables présentant des solutions ayant fait leur preuve et montant des composants de qualité constituent l'aboutissement de la longue présence sur le marché d'ASM.

PETRISSAGE DE QUALITE
Chez MIXER, nous sommes fiers de cette machine: une spirale de qualité permettant d'obtenir d'excellents résultats en toute circonstance et, qui plus est, de limiter l'élévation de la température de la pâte. Ce pétrin, fruit de l'expérience de plus de vingt ans de l'entreprise, constitue la machine phare pour les ateliers de moyennes dimensions.

OPTIONS
MIXER signifie une gamme de pétrins pouvant recevoir un grand nombre d'accessoires pour permettre aux clients de choisir la solution idéale.

ASM/RS
PETRIN A SPIRALE AUTOBASCULANT SUR DIVISEUR
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



DONNEES TECHNIQUES

Modèle			ASM RS 100	ASM RS 130	ASM RS 160	ASM RS 200	ASM RS 250	ASM RS 300
Capacité pâte (min./max) *		kg	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Capacité farine (min./max) *		kg	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12185
Capacité eau (min./max) *		lt	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115
Volume cuve		lt	155	205	260	285	380	470
% minimum eau/farine		%	50	50	50	50	50	50
Tours de la spirale 1ère vitesse(50/60hz)		rpm	98	98	92	92	92	92
Tours de la spirale 2nde vitesse(50/60hz)		rpm	194	194	182	182	185	185
Tours de la cuve 1ère vitesse (50/60hz)		rpm	10	9.5	9	9	9	9
Tours de la cuve 2nde vitesse (50/60hz)		rpm	20	18	18	18	18	18
Puissance moteur 1ère vitesse		kw	2.9	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1
Puissance moteur 2nde vitesse		kw	5.3	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1
Courant absorbé V. 230		A	20.5	23.5	27.5	27.5	44	44
Courant absorbé V. 400		A	12	13.5	16	16	26	26
Diamètre de la barre de la spirale		mm	35	40	48	48	60	60
Hauteur totale (machine en phase de déversement)	A	mm	2850	2850	2970	2970	3100	3120
Hauteur du bord de la cuve(machine en phase de déversement)	B	mm	1780	1780	1780	1780	1780	1780
Hauteur totale (machine à terre)	C	mm	1870	1820	1820	1820	1820	1770
Largeur totale (machine en phase de déversement)	D	mm	1060	1060	1110	1110	1250	1250
Longueur totale	E	mm	1320	1420	1500	1500	1670	1770
Longueur de support latéral	F	mm	420	420	460	460	500	500
Largeur totale	G	mm	1120	1160	1300	1300	1400	1450
Poids net		kg	990	1050	1220	1230	1350	1410

***: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60**

PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, colonne de contraste, protection contre les accidents et para-farine en acier inox AISI 304	Bouton impulsions rotation cuve soit dans le tableau de commandes pétrin soit dans le tableau de commandes élévateur
Spirale en acier inox AISI 431	Sélecteur introduction 2nde vitesse cuve
Para-farine avec garniture sur bord de la cuve	Bouton montée et descente à homme présent
Transmission du mouvement avec poulies et courroies trapézoidales	Système de levage par cylindres hydrauliques
Structure en acier vernie blanche ral 9002	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Calotte de protection des roulements arbre spirale	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Rouleaux appui-flexion cuve	Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Deux temporisateurs pour l'établissement du temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Sélecteur inversion rotation cuve en 1ère vitesse	Emballage palette avec nylon

ACCESSOIRES A PAYER

Structure en acier inox	Sous tête en acier inox
Déduction pour 1 vitesse cuve	Goulotte déversement pâtes très tendres (avec plus de 60% de liquide)
Ordinateur P20 et sonde de température	Protection fermée anti-poussières en acier + fibres de verre
Sonde à contact relèvement température de la pâte	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Spirale à barre majorée pour pâtes avec 45% de liquide et farines avec haut % de gluten	Machine vernie grise acier ral 9007
Moteur spirale majoré	Emballage cage en bois